

Fiche technique

# HYDRAPECT Energie

Aliment complémentaire diététique pour veaux



## OBJECTIF NUTRITIONNEL

Stabilisation du bilan des électrolytes et de l'eau afin de faciliter la digestion physiologique.

## COMPOSITION EN MATIÈRES PREMIÈRES

Lactosérum réengraissé, Dextrose, Lactosérum doux, Sodium chlorure, Sodium acétate, Farine de Riz, Caroube, Potassium chlorure, Pectine, Calcium chlorure, Charbon Bénit.

## CONSTITUANTS ANALYTIQUES

Protéines Brutes	5,3 %
Matières grasses brutes	17,8 %
Cellulose brute	0,7 %
Cendres brutes	21,2 %
Sodium	5,5 %

## MODE D'EMPLOI

Diluer un sachet dans 2 litres d'eau tiède. Distribuer 2 à 3 sachets par jour en remplacement du lait.

## PRESENTATION

Sachet de 100 gr et Seau de 3,2 kg

## TENEURS EN ADDITIFS

**Oligo-éléments:** E1-Fer (Sulfate ferreux monohydraté) 25 mg/kg, E2-Iode (Iodure de potassium) 0,4 mg/kg, 3b801-Cobalt (Acétate de cobalt tétrahydraté) 1 mg/kg, E4-Cuivre (Sulfate cuivrique pentahydraté) 5 mg/kg, E5-Manganèse (Sulfate manganéux monohydraté) 20 mg/kg, E6-Zinc (Sulfate de zinc monohydraté) 20 mg/kg, Sélénium (Sélénite de sodium) 0,25 mg/kg.

**Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies:** E672-Vitamine A: 11 000 UI/kg, E671-Vitamine D3: 2 750 UI/kg, 3a700-Vitamine E (Acétate d'alpha-tocophéryle totalement racémique) 250 mg/kg, Vitamine C 50 mg/kg, Vitamine B1 (Mononitrate de thiamine) 3 mg/kg.

**Acides aminés, leurs sels et produits analogues:** Glycine 2,2%

**Microorganismes:** E1 700-Bacillus licheniformis (DSM 5749) - Bacillus subtilis (DSM 5750) 6,08\*10\*8 UFC/kg.

**Substances aromatiques:** 1 - Produits naturels définis botaniquement.

**Conservateurs:** E281-Sodium propionate 34 400 mg/kg, E282 - Propionate de calcium 60 mg/kg, E330- Acide citrique 45 mg/kg, E200 - Acide sorbique 15 mg/kg.

**Anti oxygènes:** E324 Ethoxyquine 2,2 mg/kg, E320-BHA 2,2 mg/kg.

**Liants et anti-agglomérants:** E558-Bentonite-Montmorillonite 20 670 mg/kg, E551b-Silice colloïdale 15 000 mg/kg.

## CONSERVATION

18 mois à partir de la date de fabrication